

**Series SOS**

Code No. **155**  
कोड नं.

Roll No. 

--	--	--	--	--	--	--

  
रोल नं.

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.  
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains **3** printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains **9** questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ **3** हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में **9** प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।

**ADVANCE FOOD PREPARATION**  
**(Theory) Paper I**

**खाना बनाने का प्रारंभिक ज्ञान**  
**(सैद्धान्तिक) प्रश्न-पत्र ।**

*Time allowed : 2 hours*

*Maximum Marks : 30*

*निर्धारित समय : 2 घण्टे*

*अधिकतम अंक : 30*

155

1

P.T.O.

**Instructions :** Attempt **all** questions.

**निर्देश :** सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए ।

1. How do kheers (milk based dessert) made of cereals or pulses get thickened ? 2  
अनाज अथवा दालों से बनी खीर (दूध पर आधारित डिज़र्ट) किस प्रकार गाढ़ी होती है ?
2. How can you test that the batter is ready while preparing dahi-vadas ? 2  
दही-वड़े का घोल (batter) बनाते समय आप किस प्रकार जाँच सकते हैं कि वह तैयार है ?
3. List three essential points that you would consider while making samosas. 3  
समोसे बनाते समय ध्यान रखी जाने वाली तीन आवश्यक बातों की सूची बनाइए ।
4. Preeti wants to start her own dessert making unit. What, according to you, would be the future of such a unit as a commercial economic activity ? Justify giving two suitable reasons. 3  
प्रीति अपना स्वयं का डिज़र्ट (dessert) बनाने का यूनिट खोलना चाहती है । आपके अनुसार ऐसे यूनिट का भविष्य एक आर्थिक क्रिया के साधन के रूप में कैसा होगा ? दो उपयुक्त कारण देकर समझाइए ।
5. Radhika wants to buy good quality biscuits from the market. Which six characteristics of well-made biscuits would you tell her to look for while doing so ? 3  
राधिका बाज़ार से अच्छे स्तर (quality) के बिस्कुट खरीदना चाहती है । ऐसा करते समय उसे अच्छे बने हुए बिस्कुटों के कौनसे छः लक्षण देखने चाहिए, वे बताइए ।
6. Explain any two cake faults, giving appropriate reasons. 4  
केक (cake) में होने वाली कोई भी दो कमियों को उनके उपयुक्त कारण देकर समझाइए ।
7. List the basic ingredients of a short crust and a flaky pastry. What is the main difference between these two types of pastries ? 4  
एक शॉर्ट क्रस्ट (short crust) व फ्लेकी (flaky) पेस्ट्री की प्रमुख सामग्रियों की सूची बनाइए । इन दो प्रकार की पेस्ट्रीज़ में क्या प्रमुख अन्तर है, वह बताइए ।
8. Explain the role of yeast and milk in bread making. 4  
ब्रैड (bread) बनाने में यीस्ट (yeast) और दूध का कार्य समझाइए ।

9. What are the main ingredients of a plain burfi ? Suggest three ingredients that can be used to enhance its nutritive value. List the nutrients that would be enhanced by addition of those ingredients. 5

सादी बर्फी (plain burfi) में क्या प्रमुख सामग्रियाँ होती हैं ? उसकी पौष्टिकता बढ़ाने के लिए प्रयोग की जाने वाली तीन सामग्रियों के सुझाव दीजिए । इन सामग्रियों को मिलाने से बढ़ने वाले पोषक तत्वों के नाम भी बताइए ।